

		Produit	Gluten	Crustacés	Oeufs	Poissons	Arachides	Soja	Lactose	Fruits à coques	Céleri	Moutarde	Sésame	Anhydride sulfureux et sulfites	Lupin	Mollusques
Plateau Découverte		Asperges vertes rôties au lard, vinaigrette au balsamique & crème au parmesan							X			X		X		
		Tartelette printanière : pâte sablée au parmesan, crème aux herbes & petits légumes	X		X				X					X		
		Salade de magret de canard fumé maison & orange (+ 3.00€ ht)	X									X		X		
		Pressé d'épaule d'agneau, poêlée paysanne & jus corsé							X							
		Filet de merlu, barigoule d'artichauts & sarrasin				X			X							
		Le végétal : Tartelette Tatin d'échalote, mini burrata crémeuse	X						X							
		Pavé de saumon rôti, risotto aux asperges vertes (+ 3,50€ ht)	X			X			X							
		Sélection de fromages, mélange de jeunes pousses et pain (+ 4.90 € ht)	X						X				X		X	
		Riz au lait crémeux, granola aux flocons d'avoine, amandes, noix, cacahuètes & caramel au beurre salé	X		X					X	X					
		Tartelette déstructurée pamplemousse & meringue	X		X					X	X					
	Salade de fruits de saison			X						X						
	Fondant au chocolat & noix de pécan (+ 3.00€ ht)	X		X					X	X						
Empanadas		Boeuf épices cajun, oeuf dur et mozzarella	X		X				X				X			
		Jambon fromage, ciboulette fraîche	X		X				X			X		X		
		Poulet et champignon	X		X				X							
		Saumon, fondue de poireaux	X		X	X			X							
		Tomate mozzarella basilic frais	X		X				X							
		Tartiflette	X		X				X						X	
		3 fromage	X		X				X							
		Tajine végétarien	X						X							
		Banane flambée, sauce chocolat	X						X							
		Légumes du moment	X													
		Pommes caramélisées et caramel au beurre salé	X							X						
		Sauce fromage blanc acidulé & ciboulette fraîche								X		X				
		Sauce chimichuri														
		Sauce chimichuri piquante														
		Cornet de glace	X						X							
		Alfajores	X		X					X						
		Glace à l'italienne fraise								X						
	Glace l'italienne vanille								X							
	Cookies	X		X					X							